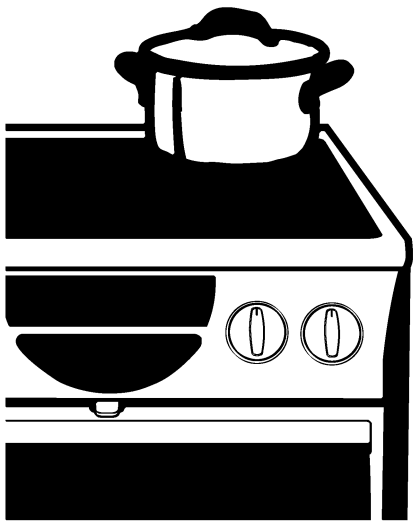
Bruksanvisning NO

KOMFYR



REGINA CONAISSEUR MAX
QSG 6146

821 06 92-01

Innhold

Sikkerhet 3
Komfyren 4
Utpakking 4
Tilbehøret 4
Sikkerhetsutstyr 5
Tippesikringen 5
Kasserollevernet (tilleggsutstyr) 5
Dørsperren 6
Før første gangs bruk 6
Rengjøring av komfyren 6
Rengjør tilbehøret 6
Rengjøring av sølvhåndtakene 6
Still inn klokken 7
Brenn av ovnene 7
Betjeningspanelet 8
Glasskeramikktoppen 9
Bruk av toppen 9
Rengjøring av glasskeramikk-toppen 14
Sikkerhetsfunksjoner 15
Ovnene 16
Ovnenes funksjoner 16
Klokkens knapper 18
Praktisk bruk 22
Rengjøring og vedlikehold *25*
Glideskinner 28
Montering/avmontering av glideskinner 28
Bruk av rister og plater 29
Rengjøring av glideskinnene 29
Sikkerhetsfunksjoner 30
Installasjon 31
Endring av sokkelhøyde og -dybde 31
Vatring/Justering 32
Elektrisk tilkopling 32
Service 33
Tekniske data 34
Tabeller 35
Baking 35
Plassering i stekeovn 35
Matlaging og grilling 36
Glideskinner 37
Baking 37
Plassering i stekeovn 37
Matlaging og grilling 38
Praktiske råd og tips 39
Problemer og utbedringer 40
Kassering 41

Sikkerhet

Utviklingen av komfyrer går framover. Du kan ikke alltid bruke din nye komfyr som den gamle. Les nøye gjennom bruksanvisningen og gjør deg kjent med din nye komfyr og dens funksjoner. Komfyren er beregnet på bruk i vanlig husholdning. Husk å ta vare på bruksanvisningen. Den må følge komfyren dersom den selges eller overdras til en annen person. Ta gjerne kontakt med oss hvis du har synspunkt eller spørsmål om komfyren og bruken av denne. Adresse og telefonnummer finner du i avsnittet "Service".

⚠ Dette er et SIKKERHETSSYMBOL. Legg spesielt vekt på tekst merket med dette symbolet slik at du IKKE UNØDIG SKADER DEG SELV, ANDRE ELLER KOMFYREN.

Barn og komfyr

Barn er nysgjerrige av natur og interesserer seg for det meste, inklusive komfyrer. Vi vil for sikkerhets skyld få understreke noen punkter som du bør tenke over dersom du har barn eller besøk av barn:

Vi anbefaler en avlastningsflate på minst 40 cm på hver side av komfyren, alternativt kan komfyren installeres med en vegg eller et høyskap på den ene siden og en avlastningsflate på den andre siden. TIPPESIKRINGEN må være montert for å unngå at komfyren tipper ved unormal belastning.

Hvis du har KASSEROLLEVERN på komfyren, må dette være montert. DØRSPERRENE må også virke som de skal, og sørg for å låse ovnens/ovnenes FUNKSJONSLÅS og KOMFYRLÅS.

La ikke barn bruke barberbladskrapen.

La gjerne barna hjelpe til ved komfyren, men lær dem at kokekar, toppen og ovner blir meget varme og beholder varmen en stund etter bruk. BERØRING KAN FORÅRSAKE BRANNSKADER!

Installasjon

Inngrep i komfyren skal utføres av FAGLÆRT PERSONALE. Arbeid utført av person uten tilstrekkelig kunnskap kan forringe komfyren og føre til skade på person og/eller eiendom.

Komfyren er tung. Kanter og hjørner som du vanligvis ikke kommer i kontakt med, er skarpe. Hansker bør benyttes ved flytting av komfyren.

TIPPESIKRINGEN må være montert for å unngå at komfyren tipper ved unormal belastning.

Bruk

Bruk aldri en sprukket glasskeramikktopp. Væske kan ved rengjøring og evt. overkoking trenge ned til spenningsførende deler. Kople komfyren fra nettet og kontakt vår service for reparasjon.

Legg ikke papir, plast o.l. på glasskeramikktoppen. En varmesone som blir satt på ved en feiltakelse, kan få papiret/plasten til å begynne å brenne/smelte.

La aldri frityrkoking, smelting av fett, parafin eller annet som er lett antennelig stå uten tilsyn. Ved eventuell brann settes bryterne på null og kjøkkenviften slås av. KVEL ILDEN MED ET LOKK, bruk aldri vann.

Bruk kun kokekar som egner seg for bruk på glasskeramikktopp og i stekeovn. Kontroller bunnene. Kokekar med konveks bunn, dvs. bunn som buler utover, gir dårlig varmekontakt og snurrer lett på glasskeramikktoppen.

Kontroller at komfyren er slått av når den ikke brukes. Samtlige brytere skal være nullstilt.

⚠ Advarsel! Alkohol o.l. som kan utvikle eksplosive gasser eller andre stoffer som kan forårsake brann eller eksplosjon, må ikke brukes i ovnen.

Bruk av alkohol på glasstoppen må skje med den største forsiktighet. Flambering med konjakk eller annen alkohol kan f.eks. føre til at fettrester i kjøkkenviften antennes, noe som kan forårsake alvorlige branner. Likedan kan flammer og brennende fett forårsake personskader.

Rengjøring

Hold glasskeramikktopp og stekeovn rene. Fettflekker og annet søl avgir betydelig os ved oppvarming og medfører i verste fall fare for brann.

Fjern straks overkok (mens toppen ennå er varm) fra den varme toppen med barberbladskrapen. Dette er spesielt viktig hvis man har sølt sukker og sukkerholdige matretter (syltetøy, saft o.l.), smeltet plast eller folie. Vær forsiktig – barberbladet er svært skarpt.

Vedlikehold & service

Nullstill samtlige brytere før skifte av defekt pære.

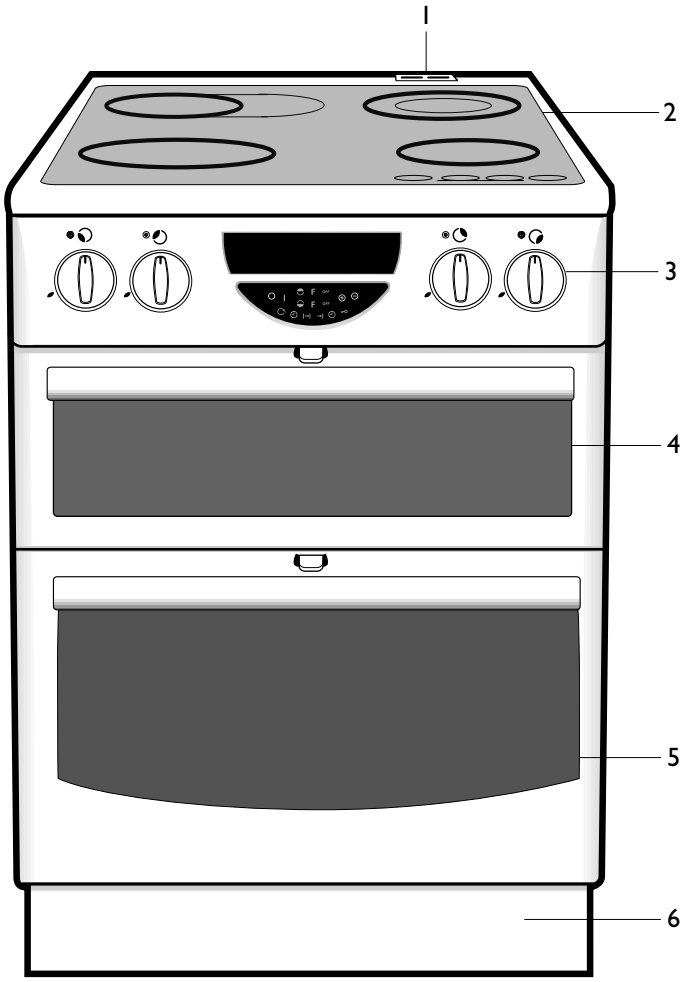
Service og ev. reparasjoner bør utføres av en servicebedrift godkjent av leverandøren. Bruk bare originale reservedeler.

Kassering

Hjelp til med å unngå ulykker når komfyren skal kastes: Løsne den fra kontakten, kutt ledningen ved utgangen fra komfyren og sett sperren/sperrene i ovnsdøren ut av funksjon.

Komfyren

1 Avtagbar dampventil
2 Glasskeramikktopp
3 Betjeningspanel med brytere, knapper og informasjonsvindu
4 Liten OVN
5 Stor OVN
6 Sokkel



Komfyren har hjul bak for å lette flytting av komfyren ved rengjøring. Påse at komfyren er kald før du trekker den frem. Trekk ikke i dørhåndtaket, men åpne ovnsdøren og ta tak oppunder ovnstaket. Løft forsiktig og dra komfyren ut.

Utpakking

Kontroller at varen er feilfri og uten skader. Skade meldes til transportør snarest mulig, se fraktseddelen. Ved levering fra butikk eller forhandler – kontakt dem.

Emballasjen kan gjenvinnes. Kontakt kommunen for informasjon om hvor du kan levere emballasjen.

Tilbehøret

FØLGENDE LEVERES MED KOMFYREN:

- Emaljerte bakeplater og langpanne
- Proffplater dvs. perforerte og silikon-belagte aluminiumsplater
- Super Clean langpanne og ovnsvrist, som er belagte med et smussavvisende belegg.
- Ovnsrist
- Tippesikring inkl. monteringsdeler
- Barberbladskrape for glasskeramikktoppen
- Steketermometer
- Grillstativ med spyd
- Plastkniv, egnet til å skjære kaker
- Bruksanvisning

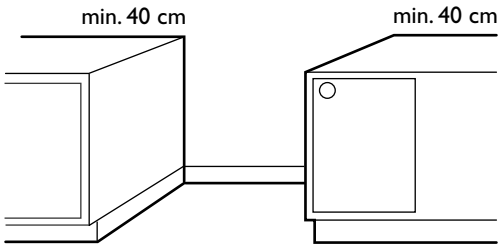
FØLGENDE KAN KJØPES SOM TILLEGGSUTSTYR:

- Dekorsokkel (front)
- Kasserollevern inkl. monteringsdeler

Sikkerhetsutstyr

Sørg for at det finnes avlastningsflater i minst 40 cm bredde på begge sider av komfyren (SE BILDET). En av benkene kan erstattes av en vegg eller et høyskap.

Sikkerheten for barn øker hvis du dessuten påser at følgende er montert/funksjonsdyktig:



Tippesikringen

Tippesikringen må være montert for å unngå at komfyren tipper ved unormal belastning.

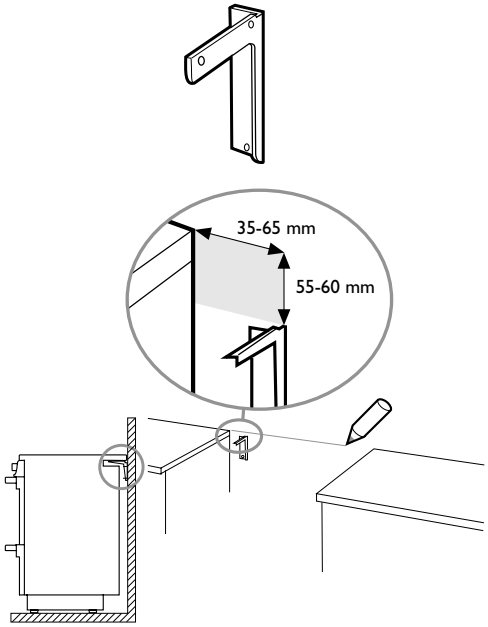
Før du monterer tippesikringen, må du kontrollere at komfyren er justert til riktig høyde, se kapittelet om installasjon, s. 31.

SLIK MONTERES TIPPESIKRINGEN PÅ KOMFYREN:

1. Tegn en linje på veggen langs topplatens bakre kant – etter at komfyren er vatret opp (SE SKISSE).
2. De oppgitte mål (SE SKISSE) gjelder for montering både på venstre og høyre side. Mål ut hvor tippesikringen skal plasseres og skru den fast i massivt materiale eller i en passende forsterkning.

OBS! Hvis bredden på nisjen der komfyren skal plasseres er større enn komfyrens bredde, må du justere sidemålet hvis du ønsker å sentrere komfyren.

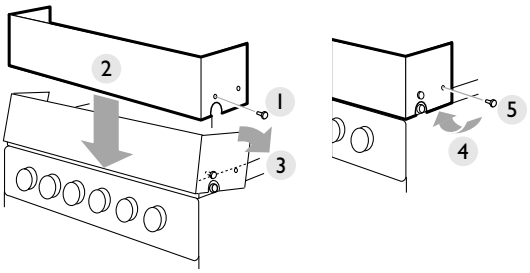
3. Husk på at dersom du har justert sidemålet, må tippesikringen passe inn i hullet på baksiden av komfyren når denne skyves på plass.



Kasserollevernet (tilleggsutstyr)

Kasserollevernet skal være montert for at det skal bli vanskeligere for barn å nå opp til kokekar på glasskeramikktoppen.

1. Trykk inn proppene i de fremre hullene.
2. Plasser kasserollevernet på komfyren med proppene over kanten av toppen.
3. Vri kasserollevernet på skrå nedover og
4. vri det deretter oppover igjen, slik at kantene på kortsiden griper tak under topplatens sidekant.
5. Lås med de bakre proppene.



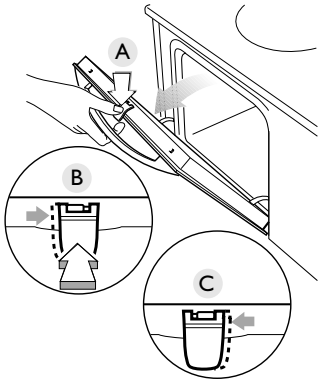
Dørsperren

Dørsperren gjør det vanskeligere for barn å åpne døren/skuffen. Ved levering er sperren innkoplet, men kan koples ut ved behov.

A Trykk ned sperren når du skal åpne døren.

B Slik kopler du ut sperren: Kontroller at ovnen ikke er varm, trykk sperren ned og før den et par mm til høyre langs overkanten av døren.

C Slik kopler du på sperren: Før sperren et par mm til venstre langs overkanten av døren.



Før første gangs bruk

Rengjøring av komfyren

Komfyren rengjør du enklest ved hjelp av en ren klut, varmt vann og litt oppvaskmiddel direkte etter bruk. BRUK ALDRI SKUREMIDDEL ELLER ANDRE RIPENDE MATERIALER. Dampventilen kan vaskes i oppvaskmaskinen.

Husk at tippesikringen ikke fungerer når du drar fram komfyren for å gjøre rent på baksiden.

Rengjør tilbehøret

Vask plater, langpanne m.m. med varmt vann, tilsatt håndoppvaskmiddel. Skylles og tørkes tørt.

Super Clean-tilbehøret skall vaskes med varmt vann og håndoppvaskmiddel innen du bruker dem første gangen.

Rengjøring av sølvhåndtakene

Dette gjelder komfyr med sølvhåndtak.

Håndtakene gjør du rent ved hjelp av en ren klut, varmt vann og vanlig oppvaskmiddel direkte etter bruk. BRUK ALDRI SKUREMIDDEL ELLER ANDRE RIPENDE MIDLER, heller ikke ripende materialer som stålull eller rengjøringssvamper.

Still inn klokken

Den forhåndsinnstilte tiden 12:00 blinker i informasjonsvinduet når komfyren koples til strømnettet. Still klokken inn på riktig tid.

1 Trykk på ⏲ . Kolonet i 12:00 blinker.

2 Trykk deretter på ⊕ eller ⊖ til aktuell tid i timer og minutter vises i informasjonsvinduet. Hastigheten er lav i begynnelsen, men øker etter hvert.

Brenn av ovnene

⚠ Hold barn under oppsikt!
Komfyren blir meget varm.

Ovnsdørene skal være lukket. Brenn av èn ovn om gangen:

1 Trykk først på I .

2a liten ovn: Trykk på F . Du kommer automatisk til over-/undervarme.

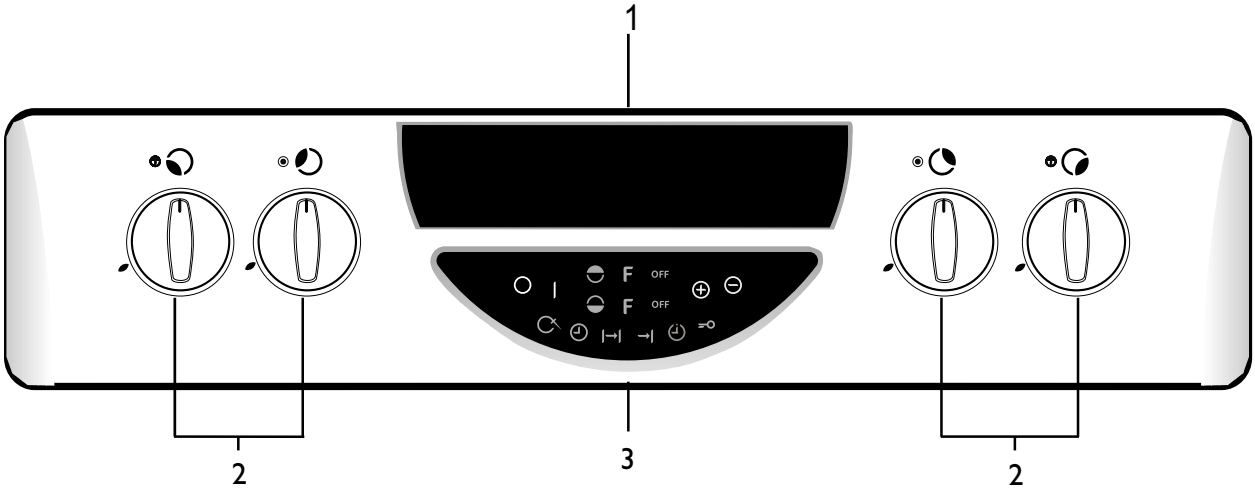
2b stor ovn: Trykk på F og ◒ . Du kommer automatisk til over-/undervarme.

3 Trykk på ⊕ til informasjonsvinduet viser 280°C.

4 Luft godt på kjøkkenet. Trykk på ○ når lukt- og røykutvikling har opphørt.

5 Tørk av ovnen, døren og rillene med varmt vann tilsatt oppvaskmiddel. Tørkes tørt.

Betjeningspanelet



1 Informasjonsvindu
2 Brytere for VARMESONENE
3 Knapper for OVN, SIGNALUR OG TERMOMETER

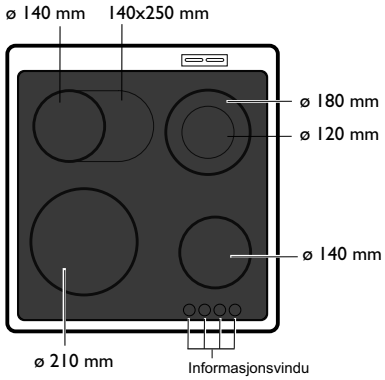
Glasskeramikktoppen

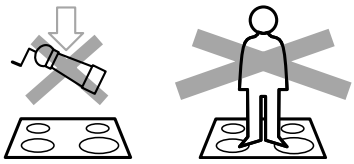
Toppen har 4 varmesoner

- MIN/MAKS STØRRELSE på de bakre sonene.
- informasjon om sonen i INFORMASJONSVINDUET.
- AUTOMAX oppvarmingsautomatikk innebærer at du ikke behøver å stille bryteren på høyeste temperatur for senere å skru den ned til passe nivå for videre koking/steking. Sonen starter på høyeste varme og stiller seg automatisk til valgt temperatur etter en stund. Du kan velge bort automaxen etter behov.
- VARMEINDIKATORER. En lampe lyser dersom sonen er varmere enn ca. 55 °C, selv etter at sonen er slått av.
- AUTOMATISK AVSTENGING etter en tid. Jo høyere varme, jo tidligere slås sonen av.
- KOKETOPPSPERRE som bryter strømmen til koketoppen. Dersom noen vrir en bryter, skjer ikke annet enn at ordet "SAFE" (sikker) lyser i informasjonsvinduet.

Når du slår på en sone, lyser den i kortere og lengre perioder avhengig av bryterens innstilling. Selv ved maks. innstilling slokner sonen i blant, men da for å forhindre overoppheting.

Komfyrtoppens glass tåler varme, kulde og temperatursjokk, men er ikke slagfast. Den kan sprekke dersom den treffes av fallende gjenstander som for eksempel en krydderkvern. Toppen må aldri benyttes til å stå på eller som avlastnings- eller oppbevaringsplass.





Bruk av toppen

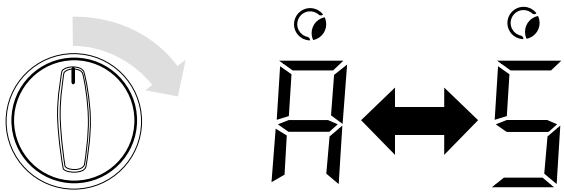
BRUK ALDRI EN KERAMISK GLASSTOPP MED SPREKKER. Ved overkok kan væske trenge ned til spenningsførende deler. Slå av strømmen til komfyren og kontakt service for reparasjon. Du må straks (mens glasstoppen fremdeles er varm) bruke skrapen til å fjerne sukker og overkok med høyt sukkerinnhold (f.eks. syltetøy) eller smeltet plast og folie, for at ikke glasstoppen skal bli skadet. Foreta aldri frityrsteking og smelt ikke fett, parafin eller andre lettantennelige stoffer, uten tilsyn. Hvis det oppstår brann, må komfyrbryterne nullstilles og kjøkkenviften slås av. kvel ilden med et lokk, bruk aldri vann.

Automax-funksjonen
Komfyren er utrustet med en spesiell oppvarmingsautomatikk som heter Automax.
Funksjonen kobler du inn hver gang du ønsker å bruke den, se beskrivelse på side 10, koking/steking med Automax. Slik fungerer den:
Du velger bryterinnstilling for den varmen du ønsker for videre koking/steking. Varmesonen starter på høyeste varme og går automatisk over på valgt trinn etter en viss tid. For en detaljert beskrivelse se side 10.

Koking/steking med Automax

Slik aktiverer du funksjonen. OBS! Dette må gjøres hver gang du ønsker å bruke automatikken.

1 Vri bryteren MOT HØYRE til symbolet (tilbakefjærende trinn)
2 Still deretter inn ønsket trinn for videre koking/steking.



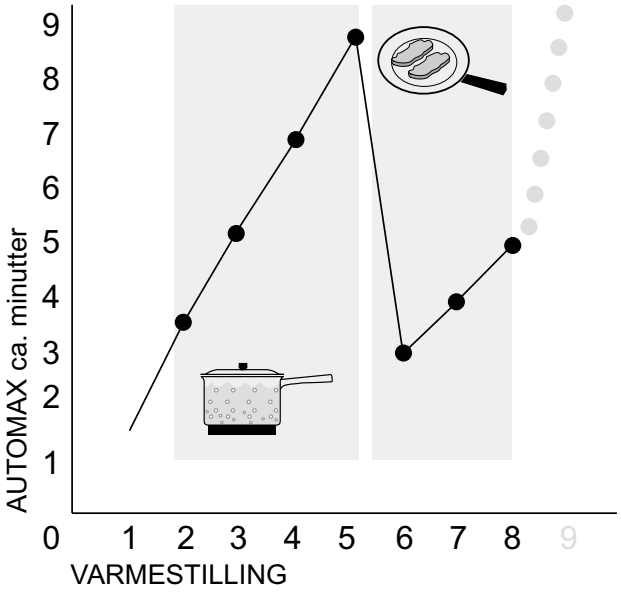
Varmesonens display viser nå vekselsvis **A** og tallet for valgt trinn. Dette gjør at varmesonen går på maksimal varme i en viss tid avhengig av hvilket varmetrinn som er valgt. Se diagrammet.

Når tiden er omme, vil det automatisk foretas en omkobling til innstilt verdi og bokstaven **A** vises ikke lenger.

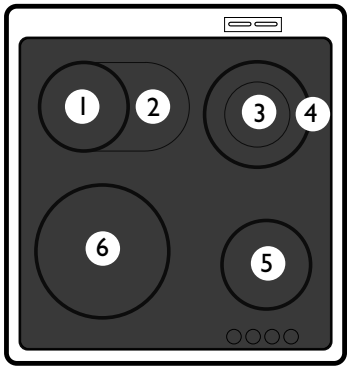
Automax kobles ikke inn på nytt hvis du endrer bryterinnstillingen under koke- eller steketiden. Hvis du f.eks. har stilt inn bryteren på varmetrinn 4 og du endrer til varmetrinn 5, vil automaxtiden fortsatt være innstilt på trinn 4.

Hvis du ønsker å aktivere funksjonen på nytt, må du først nullstille varmesonen og deretter gjøre som beskrevet over.

Som regel brukes trinnene 2-5 brukes til koking og trinnene 6-8 til steking. Trinn 1 er egnet til å holde mat varm. Prøv deg frem til det trinnet og den varmesonen som passer deg og dine kokevaner best. Nedenfor finner du en kort veiledning til riktig valg av varmetrinn og egnet varmesone. Hver sone tilsvarer et nummer i tabellene (SE ILLUSTRASJON).



Koking	PORSJONER	SONE	TRINN	ÉN PORSJON
Grøt (havre, rug)	2	1,5	3	
	4	4	3	
Poteter	2–4	1,5	3-4	3 stk.
Ris	2	1,5	2	3/4 dl
	4	1,5	3	
	4-6	4	3	
Rotfrukter	4–8	4	4-5	
Smelte smør		1,5	1	
Smelte sjokolade-plater		1,3,5	1	



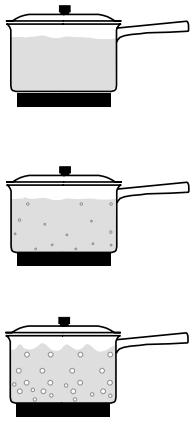
Tips for koking

Lyden eller størrelsen på ”vannboblene” kan hjelpe deg i valget av riktig varmetrinn:

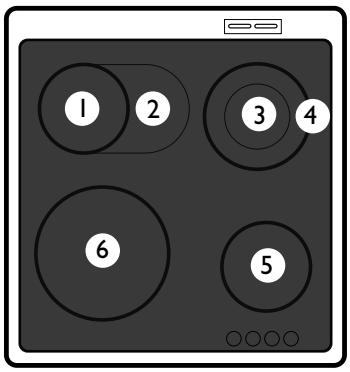
SVAK VARME: Sydende vann. Egnet til videre koking av ris, fisk og grønnsaker som f.eks. sukkererter og brokkoli.

MIDDELS VARME: Småkokende vann. Egnet til det meste som skal kokes, f.eks. kjøtt, rotfrukter og videre koking av poteter.

STERK VARME: Lyden stilner før vannet begynner å boble kraftig. Egnet til oppkoking av vann til pasta og ris. Still deretter inn ønsket trinn for videre koking.



Steking	SONE	TRINN
Entrecôte	4	7–8
	6	7–8
Svinekoteletter	4	6
	6	6
Kjøttboller	4	6–7
	6	6–7
Pannekaker	4	7
	6	7
Poteter, rå	4	6
	6	6
Egg	4	6–7
	6	6–7



Tips for steking

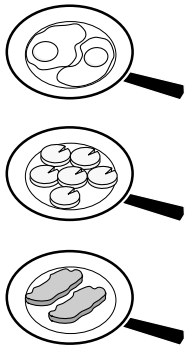
Stekeresultatet blir best hvis maten står i romtemperatur en tid før den stekes og dekker maks. 2/3 av bunnen på stekepannen.

Legg margarinen/smøret i stekepannen og still bryteren på ønsket varmetrinn. Fargen på fettets bunnfall forteller deg når det er klart til steking. Hvis du presser en lys stekespade mot bunnen av stekepannen når fettet har sluttet å frese, vil du lett kunne se fargen på fettet.

SVAKT BRUNET FETT: Egnet til f.eks. egg, løk, rå poteter, koteletter, biff og hel fisk.

BRUNET FETT: Egnet til det meste: Pannekaker, farseretter, pølser, tynne fiskefileter, kjøtt til gryterett osv.

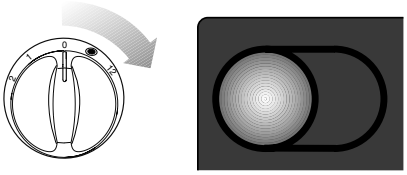
KRAFTIG BRUNET FETT: Egnet til tynne kjøttskiver. Vær forsiktig, fettet blir lett brent.



Endring av sonestørrelse

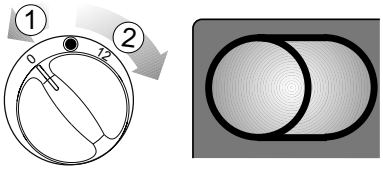
MIN

Vri mot høyre frem til ønsket varmetrinn.



MAKS

1. Vri bryteren mot venstre til symbolet ◉ på panelet.
2. Vri deretter mot høyre mellom 1 og 9 tilbake til ønsket trinn. Etter nullstilling vil sonen automatisk stilles tilbake til den laveste innstillingen.



Automatisk utkobling

Av sikkerhetsmessige årsaker slås strømmen til komfyren av etter en viss tid (1,5-6 timer). Desto høyere trinn sonen er innstilt på, desto tidligere slås strømmen av:

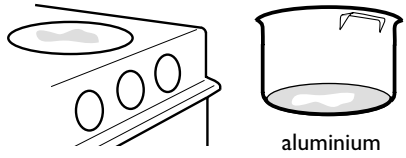
VARMETRINN	1–2	3–4	5	6–9
Utkobling, anslått tid	6	5	4	1,5

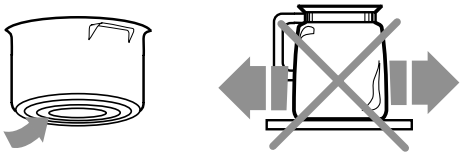
Når tiden for en sone er omme, blir samtlige soner som er i bruk utkoblet. I brytervinduet for sonene lyser en strek som slukkes når du har nullstilt bryteren.

Valg av kasserolle/stekepanne

En komfyr med glasskeramikktopp stiller større krav til kokekarene dine enn en komfyr med plater. Husk:

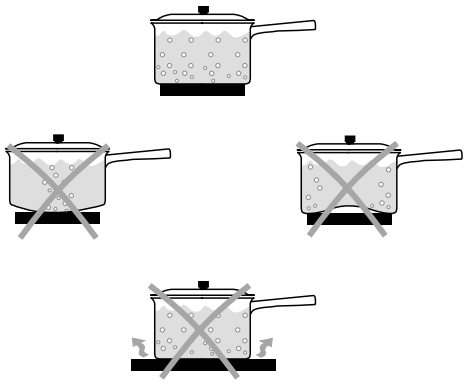
- å kontrollere bunnen på kokekarene. Kjeler med konveks bunn (buler ut) snurer lett rundt på glasskeramikktoppen og gir dårlig varmekontakt.
- Aluminium har god varmeledningsevne, men kan etterlate sølvlignende flekker på toppen. Flekker tar du bort med rengjøringsmiddelet som fulgte med komfyren.
- Kasseroller og kaffekjeler i glass eller emalje med grovt mønster sliter mer på toppen enn kjeler av andre materialer, hvis de dras fram og tilbake.





For å spare tid og dermed energi skal kasserollens/ stekepannens bunn

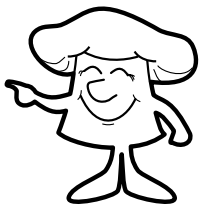
- dekke sonen helt. Med en for liten bunn brenner overkoking seg lett fast på toppen.
- være glatt eller finmønstret,
- være plan. En bunn som bulker seg for mye utover eller innover gir lengre oppvarming-stider.



Når du skal kjøpe ny kasserolle, er det lurt å velge en rustfri modell med flerlagsbunn, dvs. en bunn med lag av forskjellige metaller.

Spar energi!

- Bruk lokk så halverer du energibruken (jfr. uten bruk av lokk).
- Bruk kjeler med plan bunn og spar 25 % energi (jfr. med ujevn bunn).
- Sørg for å holde toppen ren og tørr. Smuss og væske reduserer varmeoverføringen mellom kokekar og varmesone.
- Slå av varmesonen og la maten bli ferdig på ettervarmen.
- Bruke av damp- og trykkoker sparer også energi.

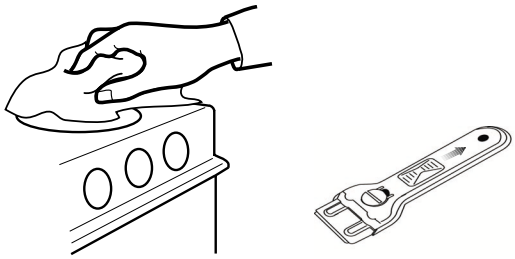


Rengjøring av glasskeramikktoppen

Du må straks (mens toppen er varm) fjerne overkok med høyt sukkerinnhold (f.eks. syltetøy), samt smeltet plast og folie.

SLIK RENGJØR DU EN TOPP VED KRAFTIG TILSØLING:

1. Bruk barberbladskrapen til å fjerne flekker o.l.
2. Når varmevarsleren er sloknet, rengjøres toppen med rengjøringsmiddel. Rist flasken og sprut ut et par smale lengder på toppen. Gni rent med en fuktig klut eller husholdingspapir.
3. Tørk deretter bort eventuelle rester av middelet med en fuktig klut for å forhindre at produktet etser seg fast når toppen varmes opp neste gang. Tørkes tørt.



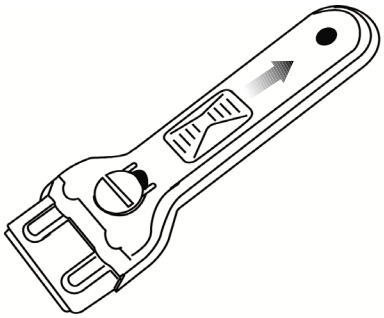
Skrapen

OPPBEVAR SKRAPEN UTILGJENGELIG FOR BARN. Vær forsiktig ved bruk av skrapen, bladet er svært skarpt.

Bruk skrapen til å fjerne overkok fra glasstoppen.

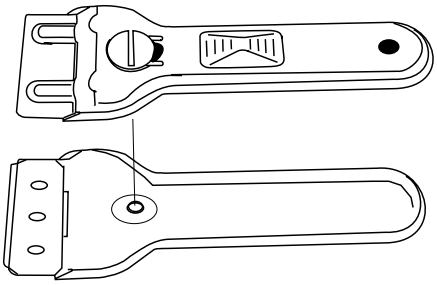
SLIK BRUKER DU SKRAPEN:

1. Trekk beskyttelsen bakover slik at bladet blir synlig (SE BILDET).
2. Sørg for at det er rent og intakt, ellers kan det skade glasstoppen. Nye knivblader kan du få kjøpt hos en fargehandel.
3. Hold skrapen i ca. 45° vinkel og skrap rent. Du kan trykke bladet hardt mot glasstoppen uten å skade den.
4. Tørk forsiktig av smuss fra bladet med husholdningspapir.
5. Etter bruk trekker du beskyttelsen fremover så langt det går. Oppbevar skrapen utilgjengelig for barn.



SKIFTE AV KNIVBLAD:

1. Åpne skrapen ved å løsne hele skruen (du behøver ikke skrutrekker) og sett det nye bladet i den fremre kanten.
2. Sett sammen skrapen og stram til skruen.
3. Trekk beskyttelsen fremover så langt det går slik at kniv-bladet beskyttes.

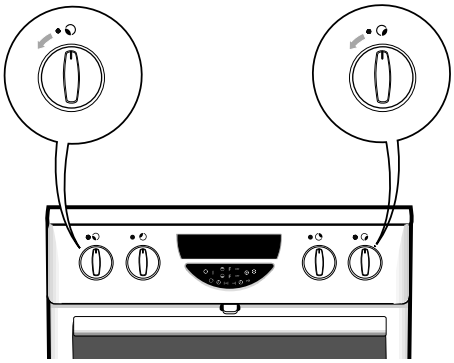


Sikkerhetsfunksjoner

Koketoppsperren

Det er vanskeligere for barn å «bruke» koketoppens varmesoner dersom KOKETOPPSPERREN er på. Varmesonen slås ikke på om noen skulle vri på en bryter, men «SAFE» lyser i informasjonsvinduet inntil bryteren nullstilles.

Den røde «lampen» i informasjonsvinduet ved sikringssymbolet lyser når koketoppsperren er aktivert.



KOKETOPPSPERREN AKTIVERES PÅ FØLGENDE MÅTE:

Vri de to bryterne for de fremre sonene samtidig mot urviseren. Varmesonen slås ikke på om noen skulle vri en bryter, men «SAFE» lyser i informasjonsvinduet inntil bryteren nullstilles.

SLIK BRUKER DU DEN SPERREDE KOKETOPPEN:

Vri de to bryterne mot urviseren og slå deretter på en hvilken som helst sone.

Sperren er nå opphevet, og koketoppen kan brukes som vanlig. Koketoppen sperres 10 sekunder etter at du har slått av samtlige varmesoner.

ØNSKER DU Å DEAKTIVERE KOKETOPPSPERREN, GÅR DU FRAM PÅ FØLGENDE MÅTE:

Vri de to bryterne for de fremre sonene samtidig mot urviseren. Vri deretter en av bryterne mot urviseren. Du kan nå bruke koketoppen som vanlig.

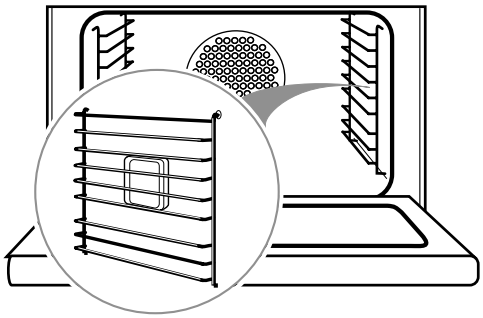
1.

2.

Ovnene

Ovnene har avtakbare ovnsstiger med to (liten ovn) eller syv (stor ovn) riller på hver side. Hvilken stekehøyde som egner seg best til ulike funksjoner og temperaturer kan du se i tabellene for baking og matlaging bakerst i bruksanvisningen.

Antallet lamper er forskjellig for den store og den lille ovnen. Varmluftsvifte og uttak for steketermometer finnes bare i den store ovnen.



Ovnenes funksjoner

Informasjon om hvordan du bruker de elektronikk-styrte funksjonene finner du i avsnittene "Knappene på klokken" og "Praktisk bruk".

En vifte kobles automatisk inn og ut når du bruker ovnen. Viften avkjøler elektronikken.

Velg funksjon ved hjelp av **F**-knappen. Et symbol for funksjonen du har valgt lyser i informasjons-vinduet.

LILLE OVNEN HAR FØLGENDE FUNKSJONER:

Belysning

Ovnsbelysningen slår automatisk på ved samtlige instillinger. Hvis du kun vil ha belysning i en av ovnene ved f.eks. rengøring, ligger funksjonen sist på den respektive ovnens **F**-knapp.

Over-/undervarme

Tak og bunnelement inkopplade. Den lille ovnen har automatisk hurtigstart og varmes opp till 200ºC på ca. 5 minutter.

Gratinering

Grill- och bunnelement inkopplade.

Pai-innstilling

Tak- og bunnelement inkopplade. Paifunksjonen har mer undervarme enn overvarme slik at paibunnen blir tørrere og sprøere enn ved bruk av vanlig over-/undervarme.

STORE OVNEN HAR FØLGENDE FUNKSJONER:

Belysning

Ovnsbelysningen slår automatisk på ved samtlige instillinger. Hvis du kun vil ha belysning i en av ovnene ved f.eks. rengøring, ligger funksjonen sist på den respektive ovnens **F**-knapp.

Over/undervurme

Tak og bunnelement inkopplade. Det tar ca. 13 minutter for den store ovnen å komme opp i 200ºC.

Varmluft

Tak og bunnelement pluss et ringelement rundt viften inkopplade.

Varmluftsgratinering

Grillelementet setter farge på maten, samtidigt som viften får den varme luften til å sirkulere.

Gratinering (hurtigstart)

Grill og bunnelement inkopplade. Kan brukes til hurtigoppvarming av ovnen til insstilt temperatur. Når ovnen har nådd onsket temperatur, velger du funsjon. Det tar ca. 8 minutter å varme opp ovnen til 200ºC.

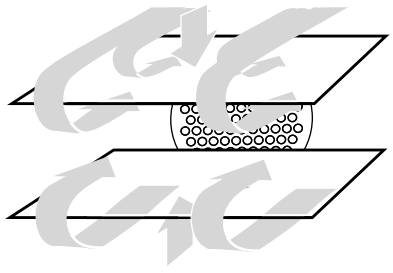
Grilling

Grillelement inkopplat. Begynn grillingen etter 3-5 minutters oppvarming.

PRINSIPPENE FOR VARMLUFT

Tak og bunnelement pluss et ringelement rundt viften varmer opp luften som blåses ut i ovnsrommet gjennom luftekanaler i ovnens bakre vegg. Den varme luften sirkulerer i ovnen før den igjen suges inn gjennom viftegitteret.

Varmen overføres raskt og effektivt. Dette innebærer vanligvis at du kan bruke en lavere temperatur enn ved over– og undervarme. Reduser temperaturen med 15-20 % dersom oppskriften sier at du skal bruke en temperatur på mellom 160 og 225°C. Jo høyere temperatur, desto mer kan du redusere. Ved temperaturer på over 225°C lønner det seg å bruke over- og undervarme.



Klokkens knapper

KNAPPERNES SYMBOLER:

- I PÅ - begge ovnene
- ○ AV, begge ovnene
- F FUNSJONSVAL, respektive ovn
- OFF AV, respektive ovn
- ⊕ PLUSS, begge ovnene
- ⊖ MINUS, begge ovnene
- Klokke
- Signalur
- Ovnstid
- Sluttid
- Steketermometer
- Funksjonslås
- LILLE ovnen
- STORE ovnen

SYMBOLER I INFORMASJONSVINDUET:

- MERK! Dersom denne lampe lyser, KONTAKTA SERVICE.
- Vald funksjon, f. eks. over/undervarme
- Automatisk hurtigstart i lille ovnen er på.
- Minuturet er aktivert.
- Ovnstid
- Sluttid
- Steketermometern er i bruk
- Steketermometern kan ikke brukes
- Funksjonslåset er aktivert
- Lille ovnen er på
- Store ovnen er på

SLIK BRUKER DU KNAPPENE:

Når du trykker på en knapp, begynner et symbol å blinke i informasjonsvinduet. Slipp deretter knappen før du trykker på neste. Så lenge symbolet blinker, kan du stille inn eller endre en funksjon. Seks sekunder etter at innstillingen er foretatt, lyser symbolet permanent.

Ovnstemperaturen

Samtlige funksjoner har en forhåndsinnstilt temperatur som kan endres ved behov. I informasjonsvinduet kan du følge temperaturøkningen i ovnen fra og med 45° C. Du hører et kort signal når ovnen har nådd den valgte temperaturen. Dersom du deretter endrer ovnstemperaturen, gjelder følgende:

A I informasjonsvinduet kan du ikke følge ...
…en reduksjon i temperaturen
... en økning på mindre enn 35°C.

Det avgis ikke noe signal når temperaturen har sunket/økt til den valgte verdien.

B Temperaturøkninger på 35° eller mer kan du følge i informasjonsvinduet. Du hører et kort signal når den nye temperaturen er nådd.

Trykk på F hvis du vil kontrollere hvilken temperatur du har valgt.

LITEN OVN

1 Trykk på I så kommer du automatisk til den lille ovnen.
2 Trykk deretter på F og du kommer automatisk til over/undervarme. Vil du bruke en annen funksjon, fortsetter du å trykke på F inntil ønsket funksjon vises i informasjonsvinduet.
3 Trykk på ⊕ eller ⊖ hvis du vil endre den forhåndsinnstilte temperaturen.
4 Når du skal slå av ovnen, trykker du på OFF. Ovnen slås av etter ca 6 sekunder.

STOR OVN

1 Trykk først på I og deretter på ◒. Dersom den lille ovnen er i drift, trenger du bare trykke på ◒.
2 Trykk på F og du kommer automatisk til over/undervarme. Vil du bruke en annen funksjon, fortsetter du å trykke på F inntil ønsket funksjon vises i informasjonsvinduet.
3 Trykk på ⊕ eller ⊖ hvis du vil endre den forhåndsinnstilte temperaturen.
4 Når du skal slå av ovnen, trykker du på OFF.

Ovnen slås av etter ca 6 sekunder.

Klokke

INNSTILLING/ENDRING

1 Trykk på , kolonet blinker.

2 Trykk på ⊕ eller ⊖ inntil ønsket tid vises i informasjonsvinduet.

Signalur

INNSTILLING/ENDRING

Du kan stille inn en tid fra 1 minutt opp til 9 timer og 59 minutter.

1 Trykk på , symbolet blinker.

2 Trykk deretter på ⊕ eller ⊖ inntil ønsket tid vises i informasjonsvinduet.

UTKOBLING

Ved oppnådd tid begynner blinke, samtidig som det avgis et gjentatt lydsignal.

Trykk på , signalet slutter, og symbolet slokner. Signaluret slås ellers automatisk av etter to minutter.

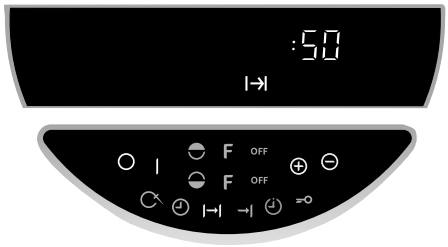
NULLSTILLING

Trykk på symbolet to ganger, så blir signaluret nullstilt.

Ovnstid

Vil du at maten skal være ”klar” når du kommer hjem? Velg ovn og still inn ønsket funksjon og temperatur akkurat som du pleier. Still deretter inn tiden (ovnstiden) som du beregner at maten/bakverket trenger i ovnen. Nedtellingen begynner umiddelbart dvs. før ovnen har nådd innstilt temperatur. OBS! Velg mat som kan stå i romtemperatur over lengre tid.

SLIK STILLER DU INN OVNSTIDEN:



1 Trykk på . Symbolet blinker i informasjonsvinduet.

2 Trykk deretter på ⊕ til ønsket ovnstid vises i vinduet. Maks. 9 timer og 59 minutter. Ovnstiden er tiden som går med til oppvarming av ovnen pluss steke-/baketiden.

3 Kombiner med en sluttid hvis du vil at maten/bakverket skal være klart til et bestemt klokkeslett.

4 Ovnen slås automatisk av når ovnstiden/sluttiden er nådd. Symbolet for valgt ovnsfunksjon blinker, og i 2 minutter gjentas et lydsignal.

Spar energi – utnytt ettervarmen! Trykk på |→|, hvis du vil kontrollere hvilken tid du har stilt inn. Nullstill ved å trykke på |→| to ganger.

→| Sluttid

Stiller inn et klokkeslett, f.eks. 17.15, som du vil at ovnen/ovnene skal slås av på. Dette er en nyttig funksjon hvis du

- ikke kan være til stede hele tiden og er redd for at maten/bakverket skal blir ødelagt mens du er borte.
- vil utnytte ettervarmen og spare energi.

SLIK STILLER DU INN SLUTTIDEN:

1 Trykk på →|. Symbolet blinker i informasjonsvinduet. Klokken viser gjeldende klokkeslett pluss evt. innstilt ovnstid.
2 Trykk på →| inntil vinduet viser klokkeslettet du vil at ovnen skal slås av på. →| lyser permanent i vinduet, og den hvite, firkantede rammen rundt funksjonssymbolet slokner.
3 Ovnen starter automatisk når klokkeslettet for sluttid minus ovnstid er nådd, f.eks. 17.10: Klokken 18.00 (innstilt sluttid) minus 50 minutter (innstilt ovnstid) – ovnen starter klokken 17.10.

I vinduet kan du nå se innstillingene du har foretatt og dessuten se hvor lang tid det er igjen til ovnen slås av.

4 Ovnen slås automatisk av når sluttiden er nådd. Symbolet for valgt ovnsfunksjon blinker, og i 2 minutter gjentas et lydsignal.

Trykk på →|, hvis du vil kontrollere hvilken tid du har stilt inn. Nullstill ved å trykke på →| to ganger.

Utkobling

hurtigutkobling

Trykk på ○ hvis du raskt skal slå av begge ovnene samtidig.

AUTOMATISK UTKOBLING

Dersom du skulle glemme deg, slår ovnen/ovnene seg av automatisk etter en tid, avhengig av innstilt ovnstemperatur (se nedenfor). Når begge ovnene er i bruk, er det ovnen med lengst gjenværende tid til utkobling som er utslagsgivende. Begge ovnene slås av samtidig.

OVNSTEMPERATUR °C	TIMER
40-160	16
165-240	8
245-280	4

Praktisk bruk

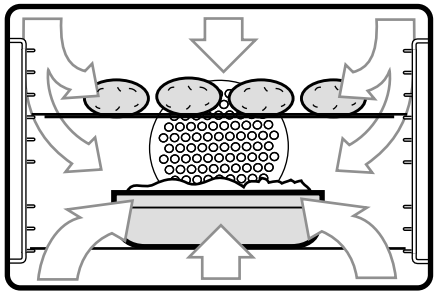
Legg aldri aluminiumsfolie, bakeplate eller langpanne direkte på ovnsbunnen. Dette vil hindre undervarmen og kan skade emaljen pga. overoppheting. HOLD BARN UNDER OPPSIKT! Ovnen blir meget varm.

Ved temperaturforandringer og/eller ujevn plassering av f. eks. en pizza på platen, kan platen slå seg. Platen går tilbake til sin opprinnelige form når den kjølner.

Hvordan skal du utnytte de ulike funksjonene når du bruker ovnene? Nedenfor finner du praktiske råd og tips om hvordan du best benytter de ulike ovnsfunksjonene til ulike typer matlaging:

Baking og matlaging med varmluft

Med varmluft kan du steke, bake, tine eller varme opp på flere nivåer samtidig, og som regel ved en lavere temperatur enn med over- og undervarme. Reduser temperaturen med 15-20 % dersom oppskriften sier at du skal bruke en temperatur på mellom 160 og 225°C. Jo høyere temperatur, desto mer kan du redusere. Ved temperaturer på over 225°C lønner det seg å bruke over- og undervarme.



Utnytt varmluften til å steke bakverk eller store mengder mat på flere plater/rister samtidig. Ved baking reduseres den totale steketiden når du f.eks. steker to plater med boller samtidig. Du vinner tid, men fargen blir ikke like jevn som med vanlig over-/undervarme. Det gjelder spesielt dersom det utbakte brødet ikke er ferdig hevet. Bruk gjerne den perforerte proffplaten til f.eks. brød og papirformer når det er fare for at fett og fyll kan dryppe ned på bunnen av ovnen. Proffplatene kan med tiden endre farge.

Du kan også blande forskjellige retter, f.eks. forrett, hovedrett, dessert, så lenge de krever samme ovnstemperatur. Men husk at tiden i ovnen kan variere for de forskjellige rettene.

Dypfrosne matvarer tiner du ved laveste ovnsvarme, 40°C. Dersom du senere vil varme opp maten, er 200°C passende temperatur. Hvis du bruker kokekar av plast, må du kontrollere at de tåler den ovnstemperaturen du har valgt. Bruk steketermometer ved tining av mat. 70°C pleier å gi maten «spisevennlig» temperatur på tallerkenen.

Bruk av steketermometer

Vær forsiktig så du ikke brenner deg på elementet eller ovnsstigen når du tar ut steketermometeret. Bruk en grillvott.

Termometeret «arbeider» innenfor temperaturområdet 0-99°C. Før du starter ovnen, tar du bort proppen som beskytter termometeruttaket mot smuss.

- Når steketermometeret er tilkoplet, lyser i informasjonsvinduet.
- Dersom symbolet er forsynt med et kryss, har du valgt en funksjon der steketermometer ikke kan brukes

Bruk kun originalt steketermometer og sørg for at ingen deler av termometeret kommer i kontakt med takelementet.

For å oppnå best mulig resultat må spissen på steketermometeret stikkes inn i den tykkeste delen av kjøttet dit varmen når sist. Ovnsvarmen påvirker termometeret slik at hele røret bør være inne i kjøttet. Husk at termometeret kan vise feil temperatur dersom det støter mot fett eller ben.

Sett steken inn i den nedre delen av den forvarmede ovnen. Når termometeret viser ønsket temperatur, tar du steken ut, dekker den til med aluminiumsfolie og lar den hvile i 15 minutter. Kjøttet blir da lettere å skjære opp, og det renner ikke ut så mye sjy.

For å oppnå best mulig resultat må spissen på steketermometeret stikkes inn i den tykkeste delen av kjøttet dit varmen når sist. Ovnsvarmen påvirker termometeret slik at hele røret bør være inne i kjøttet. Husk at termometeret kan vise feil temperatur dersom det støter mot fett eller ben.

Sett steken inn i den nedre delen av den forvarmede ovnen. Når termometeret viser ønsket temperatur, tar du steken ut, dekker den til med aluminiumsfolie og lar den hvile i 15 minutter. Kjøttet blir da lettere å skjære opp, og det renner ikke ut så mye sjy.

INNSTILLING/ENDRING

Slik går du frem når du har satt inn steken i den forvarmede ovnen og koblet steketermometeret til uttaket.

1 Trykk på . Den forprogrammerte steketemperaturen vises, og °C blinker.
2 Dersom du vil endre temperaturen, kan du gjøre det så lenge °C blinker. Trykk på ⊕ eller ⊖ inntil ønsket temperatur vises i informasjonsvinduet.

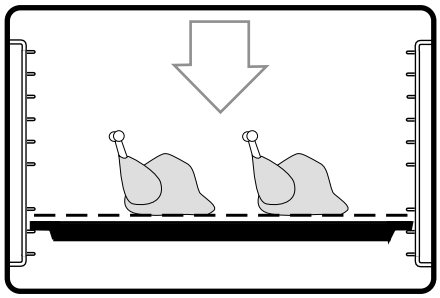
Fra 30°C vises kjøttets aktuelle temperatur i informasjonsvinduet. Trykk på hvis du vil kontrollere hvilken temperatur du har valgt.

UTKOBLING

Når temperaturen i kjøttet er nådd, avgis det et gjentatt lydsignal, og symbolet for valgt ovnsfunksjon blinker. Ovnen og belysningen slås av automatisk.

1 Trykk på , så stanser lydsignalet. I motsatt fall opphører det automatisk etter ca 2 minutter.
2 Koble steketermometeret fra uttaket i ovnen og ta ut steken. OBS! Ovn og steketermometer er varme!
3 Sett dekselet på plass igjen når ovnen er avkjølt.

Grilling



Størrelsen, marmoreringen (innsprengt fett), formen, mengden og temperaturen på det som skal grilles påvirker tiden og resultatet. Fisk og lyst kjøtt (fugl, kalv, gris) får ikke like lett farge som mørkt kjøtt (storfe og vilt). Grillolje og/eller grillkrydder gir bedre farge, men øker faren for at kjøttet blir brent utenpå.

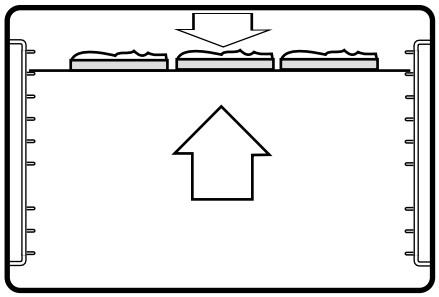
Grillresultatet blir best dersom maten ikke tas direkte fra kjøleskapet. Tørk av kjøttet, legg det på grillristen eller tre det på spydet og krydre etter smak. Plasser alltid en langpanne kledd med aluminiumsfolie under risten for å samle opp fett m.m. Svinekoteletter, biffer, fiskefileter o.l. skal plasseres høyt oppe i ovnen, mens steker, ribbe o.l. plasseres i nedre del av ovnen.

Begynn grillingen etter 3–5 minutters oppvarming. Pass nøye på og snu maten i løpet av grilltiden. For lang grilltid gir tørr, seig og i verste fall brent mat. Ovnsdøren skal være lukket ved grilling.

Pai-instilling

Med denne spesielle funksjonen oppnår du et bra resultat uten forstekning av paiskallet. Varm opp ovnen til 200°C, dvs. den forhåndsinnstilte temperaturen, eller endre til onsket temperatur, og plasser paien i nedre del av ovenen.

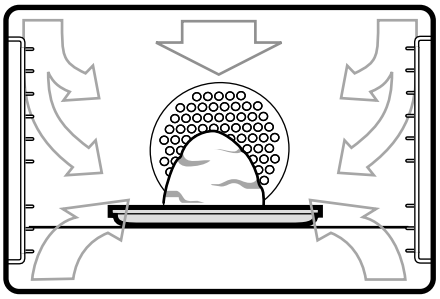
Gratinering (hurtigstart)



Egner seg utmerket til fargesetting av gratenger, smørbrød osv. Denne funksjonen kan du også bruke til hurtigopp-varming av ovnen til innstilt temperatur. Når ovnen har nådd ønsket temperatur, velger du funksjon. Det tar ca. 9-10 minutter å varme opp ovnen til 200°C. Men ingen regler uten unntak: unngå bruk av hurtigstart ved baking av småkaker, marengs og andre følsomme bakverk.

Varmluftsgratinering

Grillelementer setter farge på maten, samtidig som viften får den varme luften til å sirkulere. Denne funksjonen egner seg derfor spesielt til «høye» matretter, dvs. grilling av julesteken som skal ha farge over det hele.



Rengjøring og vedlikehold

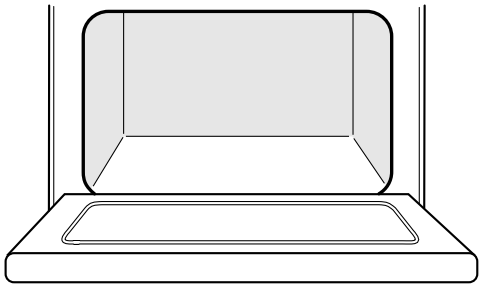
Ovnene

Katalyse-emaljen på ovnsveggene er porøs og er til en viss grad selvrensende. Ovnsbunnen derimot er i glatt og noe hardere emalje slik at du skal kunne skrape bort flekker med f.eks. en stekespade. Ovnsdøren består av en indre og ytre del med varmereflekterende glass for å gi lavere overflatetemperatur.

KATALYSEEMALJE

Ovnen blir varm ved bruk.
Hold barna under oppsikt.

Matsøl på emaljen brennes til dels vekk ved bruk. Dersom emaljen blir flekkete, brenner du av ovnen med over-/undervarmen på høyeste temperatur i 30-60 minutter. Hardnakkete flekker av f.eks. fett fjerner du på denne måten:

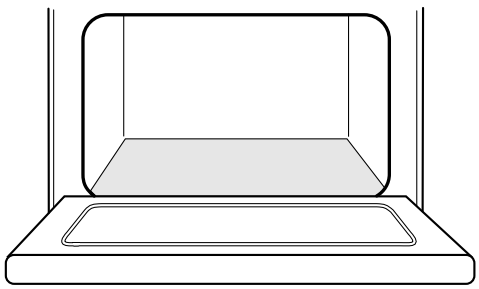


1. «Dynk» katalyseemaljen med en løsning av grønnsåpe og varmt vann. Bruk en nylonbørste på flekkene. La stå en time.
2. Sett deretter over-/undervarmen på høyeste temperatur.
3. Slå ovnen av etter tre timer.

Bruk aldri rengjøringsmiddel for ovner eller skarpe gjenstander på katalyseemaljen.

GLATT EMALJE

Slik rengjør du bunnen ved kraftig tilsøling:



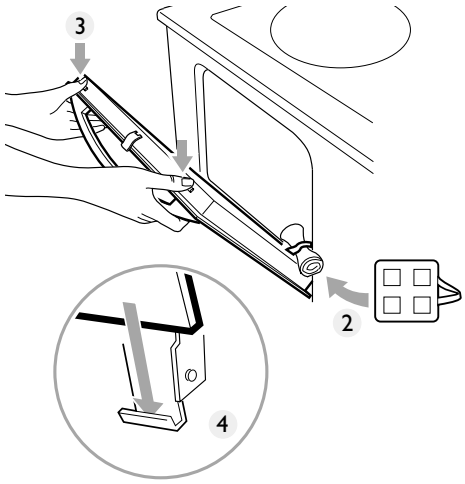
1. Søl eller overkok som sitter fast løsner du med f.eks. en stekespade.
2. Fordel grønnsåpe, gjerne flytende, med en svamp utover ovnsbunnen.
3. Lukk døren. Sett ovnen på 100°C og over-/undervarme i ca. 10 minutter.
4. Når ovnen er avkjølt, vaskes den med rent vann. Du kan eventuelt bli nødt til å gni forsiktig med stålull. Tørkes tørt.

Ovnsdøren

RENGJØRING MELLOM GLASSENE:

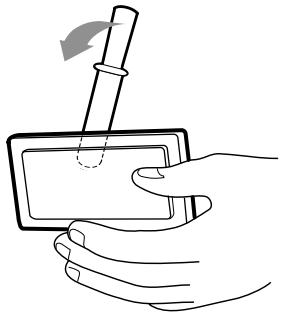
Pass på at dørglasset ikke skades. Sprekkdannelse langs kantene kan føre til at glasset sprekker etter noen gangers oppvarming.

1 Kontroller at ovnen ikke er varm og at dørsperren er i funksjon før du fjerner den ytre delen, dørfronten.
2 Åpne døren. For at døren ikke skal lukke seg, legges f.eks. en sammenrullet gryteklut bak dørhengslene (SE SKISSE) slik at døren ikke kan slå igjen.
3 Hold i dørhåndtaket, trykk ned de to fjærene på dørens øvre kant og ta bort dørfronten.
4 Etter rengjøring med vinduspussemiddel, hekter du fronten tilbake på plass i konsollen (SE SKISSE). Påse at døren sitter sikkert fasthektet på begge sider.
5 Trykk deretter ned de to fjærene på dørens øvre kant og trykk fronten på plass.
6 Fjern gryteklutene.



Skifte av pære i ovnslampe

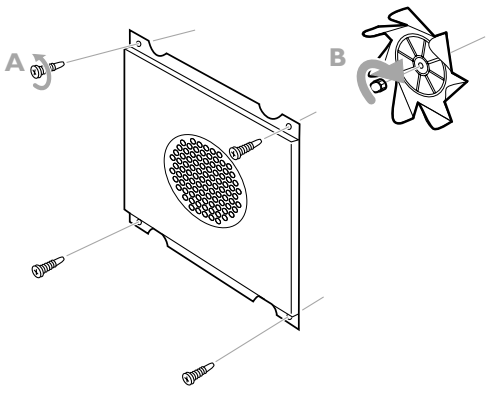
1 Kontroller at ovnen er kald og at begge ovnene er slått av.
2 Løsne og fjern ovnsrillene foran lampen (se s. 27).
3 Løsne beskyttelsesglasset ved å plassere f.eks. en smørekniv mellom glasset og ovnsveggen. Hold hånden under glasset slik at det ikke faller ned på ovnsbunnen.
4 Skru ut pæren og sett i en ny pære med E14-sokkel, merket 230-240V, 25W og 300°C.
5 Trykk beskyttelsesglasset på plass og monter rillene.



Varmluftsviften

Viften kan demonteres for rengjøring etter behov, men vær forsiktig fordi viften har skarpe kanter.

1 Kontroller at ovnen er slått av og kald.
2 Skru ut de fire skruene (A) med en stjernetrekker og ta løs den bakre ovnsveggen.
3 Hold lett i viften. Løsne mutteren (B) med urviseren ved hjelp av en skiftnøkkel.
4 Vask viften for hånd i varmt såpevann.
5 Sett viften tilbake på plass. Pass på at skruene er skikkelig trukket til.



Super Clean-tilbehøren

Disse tilbehør har et smussavvisende belegg og lang levetid om det behandles riktig.

OBS! Plasser ikke SUPER CLEAN-tilbehøren på en varm kokeplate da den kan bli ødelagt. Tilbehøren tåler en temperatur på opp til 250°C. Varm de aldri uten mat eller bakverk.

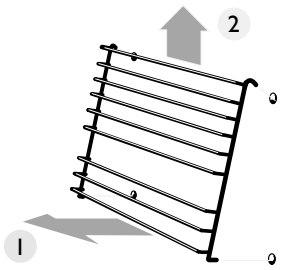
Vask tilbehøren forsiktig i varmt vann og hånd-oppvaskmiddel før du bruker den første gang.

Følger du disse råd og tips kommer dina SUPER CLEAN-tilbehør til å vare lenge og forbli lett å rengjøre:

- Bruk redskap av plast eller tre i stedet for metall, som kan skade pannen.
- Husk at kjeler med grov bunn kan skade tilbehøren.
- Den medfølgende plastkniven passer godt til å skjære myke kaker.
- Rengjør tilbehøren med en myk svamp eller oppvaskbørste i varmt vann, eventuelt med hånd-oppvaskmiddel. Bruk ikke oppvask-maskin.
- Bruk aldri stålull eller skarpe gjenstander ved rengjøring.

Ovnstilbehør

Stigene løsnes i de nedre hjørnene (1), løftes skrått oppover og tas ut (2). Vask stige og rist (samt evt. annet tilbehør som grillrist og grillspyd) for hånd eller i oppvaskmaskin. Hvis delene er svært skitne kan du først legge dem i bløt og deretter rengjøre dem med f. eks. stålull.

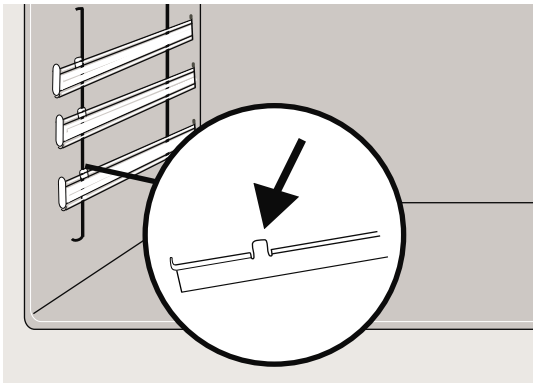


Bakeplater, også eventuelle proffplater og lang-panner, tørkes av med husholdningspapir og kan ved behov vaskes opp for hånd. Fastbrente flekker fjernes med bakeplateskrape (gjelder ikke proffplaten).

Glideskinner

Obs! Kontroller at komfyrens tippbeskyttelse er montert, se side 5

Glideskinnene erstatter de vanlige ovnsstigene som er montert i ovnen ved levering av komfyren (gjelder stor ovn). De består av tre glideskinner. Platen, langpannen og risten legges oppå skinnene. Styrepinnen (se bilde) holder platen på plass. Bruk av glideskinnene forenkler matlagingen. Når man f.eks. skal øse en stek eller vende på pommes frites, drar man enkelt ut langpannen på skinnene.

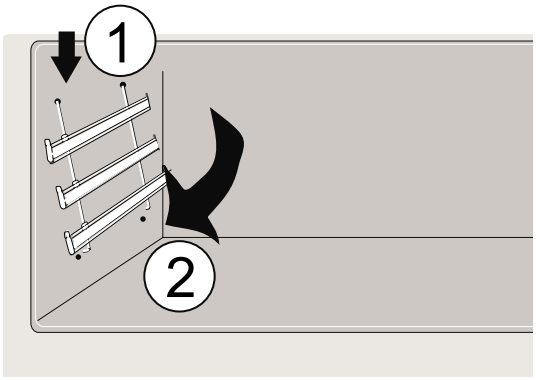


Montering/avmontering av glideskinner

Montering av skinnene

Ta først ut ovnsstigene som finnes i ovnen (se side 27). Ved montering skal glideskinnene først festes i de øvre hullene (1), deretter i de nedre (2). Klem på plass. Det finnes en låseklemme i det fremste hullet nede.

VÆR OPPMERKSOM PÅ AT STYREPINNEN ER VENDT UTOVER OG FOROVER.



Avmontering av skinnene

Når du skal fjerne glideskinnene, må du først løsne skinnene fra de nedre hullene og deretter fra de øvre hullene, siden det finnes en hake oventil. Avmontering av glideskinnene skal utføres på samme måte som avmonteringen av ovnsstigene på side 27.

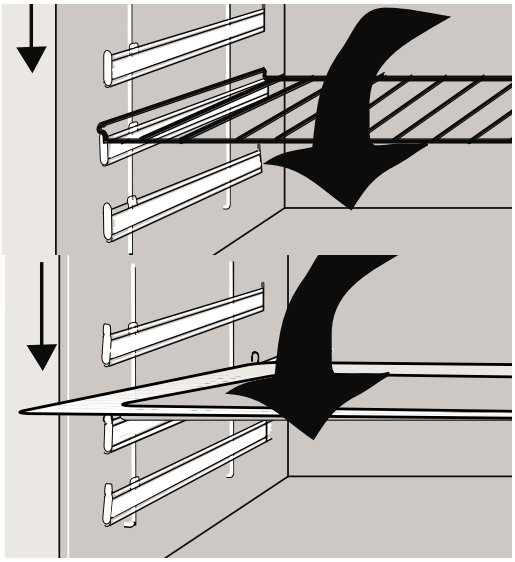
Skinnene skal være skjøvet helt inn før ovnsdøren lukkes.

Bruk av rister og plater

Det er viktig at ovnsristen, bakeplaten, proff-bakeplaten og langpannen ligger godt mellom stopperne foran og bak på skinnene, slik at de ikke faller av. Skinnene skal være skjøvet helt inn før risten/platen/pannen legges på. Du får best stabilitet på bakeplaten når den fasete kanten vender innover i ovnen. Dra forsiktig i platene, pannene eller formene, slik at de ikke faller ned fra skinnene. Maks. belastning 20 kg.

Bruk av ovnsrister

Sett inn den bakerste delen av ovnsristen først, da blir det enklere å sette den på plass foran. Ved bruk av rist brukes ikke styrepinnen. Ovnsristen kan ikke plasseres i ovnspannen.



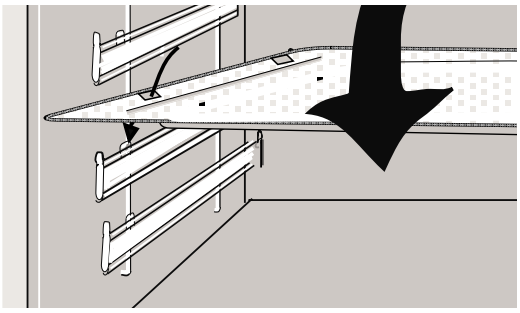
Bruk av bakeplate og langpanne

Sett den bakerste delen av bakeplaten/langpannen inn først og sett den deretter på plass foran. Styrepinnen havner i en rille under kanten på bakeplaten/langpannen, noe som gjør at platen/langpannen holder seg på plass.

Obs! Påse at styrepinnen hektes under bakeplaten/langpannen og at bakeplaten/langpannen hviler på skinnen. Hvis ikke, kan den falle av skinnen når den dras ut.

Bruk av proff-bakeplaten

Sett først inn den bakerste delen av platen og påse at styrepinnen havner i hullet på platen. Styrepinnen er der for at platen skal sitte bedre.



Rengjøring av glideskinnene

Løsne stigene (se side 27). Smuss og fett fjernes enklere ved at stigene legges i vann med oppvaskmiddel. Vask for hånd. OBS! IKKE VASK SKINNENE I OPPVASKMASKIN. Maskinoppvask vil fjerne alt fettet, noe som vil gjøre at skinnene ikke glir så lett.

Sikkerhetsfunksjoner

Funksjonslås

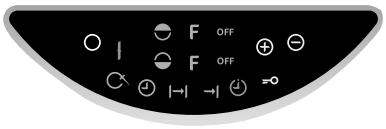
Med ovnenes FUNKSJONSLÅS i låst stilling gjør du det vanskeligere for barn å "bruke" ovnene. Dersom noen i vanvare trykker på en ovnsknapp, skjer det ingenting, siden to knapper må trykkes inn samtidig for å sette på eller endre en funksjon, og det har små barn vanskelig for å klare.

SLIK LÅSER DU:

1 Trykk på og hold den inne,
2 Trykk deretter på og hold knappene inne (ca. seks sekunder) inntil lyser opp i informasjonsvinduet.

OBS! Når du senere skal bruke en låst ovn, må du holde inne hele tiden mens du stiller inn, endrer eller kontrollerer noe.

SLIK LÅSER DU OPP



1 Trykk på og hold den inne,
2 Trykk deretter på og hold knappene inne, inntil slokner i informasjonsvinduet.

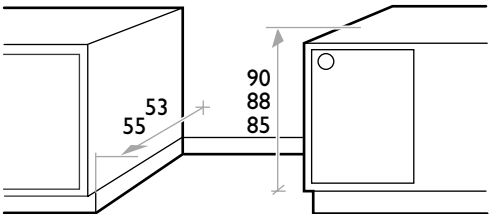
Installasjon

Inngrep i komfyren skal utføres av FAGLÆRT PERSONALE. Komfyren er tung. Kanter og hjørner som du vanligvis ikke kommer i kontakt med, kan vare skarpe. Hansker bør benyttes ved flytting av komfyren.

Passer komfyrens mål med den øvrige kjøkkeninnredningen? Mål kjøkkenbenkens høyde fra gulv til topp og dybde fra vegg til forkant sokkel (SE SKISSE). Komfyren kan også installeres med vegg eller høyskap på den ene siden og avlastningsflate på den andre.

Ved levering er komfyren tilpasset en benkehøyde på 90 cm og en sokkeldybde på 53 cm. Du kan endre høyde og dybde på sokkelen slik at komfyren passer til benkehøyde 85, 88 eller 90 cm og sokkeldybde 55 cm (se nedenfor).

Pass på at komfyrkabelen ikke blir liggende i klemme når du flytter komfyren.

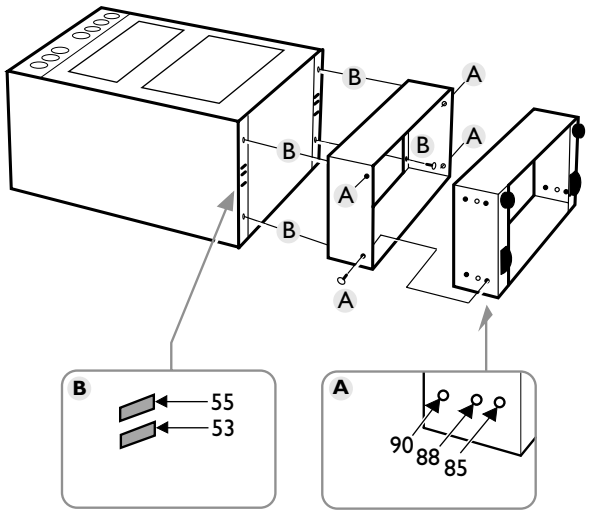


Endring av sokkelhøyde og -dybde

53 cm sokkeldybde er den minste dybden du kan ha. Mindre sokkeldybde enn dette kan føre til at komfyren tipper ved stor belastning på døren.

Hvis begge målene skal endres, bør du gjøre dette samtidig. Les hele veiledningen nedenfor før du begynner endringene.

1. Legg komfyren forsiktig ned på gulvet (SE SKISSE). Bruk eventuelt isopor fra emballasjen som mellomlegg mellom gulv og komfyr.
2. Skru løs skruene A (4 STK., SE SKISSE). Hvis du bare skal forandre høyden, dra da ut den innerste sokkelen et stykke. Dra i konsollene som hjulene og føttene er montert på. OBS! Vær forsiktig, det er skarpe kanter under komfyren. Les videre fra og med punkt 5. Skal du forandre dybden, drar du sokkelen helt ut.
3. Skru ut skruene B (4 STK., SE SKISSE) og fjern den ytterste sokkelen.
4. Velg trinn 55 cm (SE SKISSE B) og sett den ytterste sokkelen tilbake på plass. Skru i skruene B (husk skivene!), og skyv den innerste sokkelen litt inn.

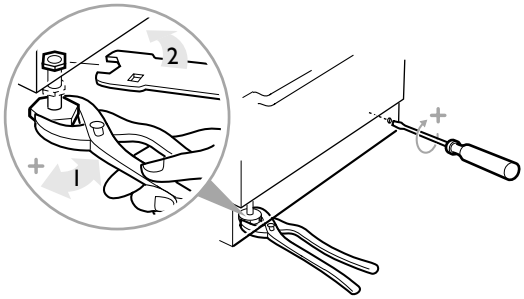


5 Skru skruene A inn igjen i et av hullene for henholdsvis 85, 88 og 90 cm benkehøyde (SE SKISSE A).
6 Reis komfyren opp igjen og kople den til strømnettet. Skyv komfyren på plass og juster den i vater (se nedenfor) før du monterer sikkerhetsutstyret.

Vatring/Justering

Komfyren må stå rett slik at f.eks. fettet kan fordele seg jevnt i stekepannen. Plasser et vater eller en stekepanne med vann i på komfyrtoppen og kontroller at komfyren står rett.

Ved behov kan du justere (-6, +12 mm) komfyrens hjul og føtter. Dette gjør du fra forsiden av sokkelen. Bruk en skiftenøkkel/vannpumpetang til å justere de fremre føttene (1) og en stjerneskrutrekker til de bakre hjulene. Når komfyren står rett, låser du føttene med mutrene, som skrus mot urviseren. Bruk vedlagte nøkkel (2).



Elektrisk tilkopling

Inngrep i komfyren skal utføres av faglært personale. Arbeid utført av person uten tilstrekkelig kunnskap kan forringe komfyren og føre til skade på person og/eller eiendom.

Modeller med tilkoblingsalternativ 230V 2AC (2-fas, 50Hz), og med merkestrøm som overstiger 25A, er kun for det norske markedet

Komfyren skal tilkoples slik:

Spenning	*Sikring*
230V	1-faset, 25A

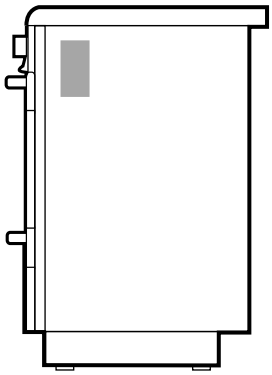
Service

Inngrep i komfyren skal utføres av FAGLÆRT PERSONALE. Arbeid utført av person uten tilstrekkelig kunnskap kan forringe komfyren og føre til skade på person og/eller eiendom.

I Norge gjelder: ”NEL:s leveringsbetingelser” ved salg av elektriske husholdingsapparater. Ta vare på kvitteringen, den gjelder som garantibevis.

Dersom komfyren ikke virker som den skal, finnes det noen enkle tiltak du kan gjøre på egen hånd, se s. 39 og 40. Skulle du likevel ha behov for hjelp eller trenge reservedeler, kan du kontakte sentrallageret. Forsendelse av deler skjer kun fra sentrallageret. Salg over disk også fra alle avdelingslagre/servicekontor Benytt kun originale reservedeler.

Produktnummer og modellbetegnelse er angitt på merkeplaten på komfyrens høyre side. Skriv numrene ned med en gang så du alltid har dem for hånden.



Modell:

Prod. nr:

Ser. nr:

Kjøpsdato:

Forhandler:

ELECTROLUX HOME PRODUCTS NORWAY AS - SERVICE
Spireaveien 14
Postboks 215 Økern
0510 OSLO

Tlf.: 22 72 58 00
Fax: 22 64 17 74

Tekniske data

Med forbehold om endringer. Dette apparatet oppfyller kravene i EU-direktiv 89/336/EØF og 73/23/EØF.

QSG 6146

Bredde (mm):	597	
Høyde ved levering (mm):	900	
Dybde (mm):	595	
Nyttevolum, stor ovn (liter):	46	
Nyttevolum, liten ovn (liter):	26	
Total effekt 230V-komfyr (W):	14096	
VARMESONER	STØRRELSE (mm)	EFFEKT (W)
Bakre venstre	140/140x250	1100/2000
Bakre høyre	120/180	700/1700
Fremre venstre	210	2300
Fremre høyre	140	1200
ENERGIKLASSE		
Liten ovn	B	
Stor ovn	B	
ENERGIFORBRUK		
Konvensjonell oppvarmning (kWh), liten ovn	0,79	
Konvensjonell oppvarmning (kWh), stor ovn	1,10	
Oppvarmning med varmluft (kWh)	0,99	
BRUKSTID VED STANDARDLAST		
Konvensjonell oppvarmning (min), liten ovn	49	
Konvensjonell oppvarmning (min), stor ovn	51	
Oppvarmning med varmluft (min)	44	
OVERFLATE PÅ STEKEBRETT (cm^2)	1500	

For vurdering av energieffektivitetsklasse har varmluft vært benyttet i den store ovnen og konvensjonell varme i den lille ovnen.

KONTROLLAMPER av type glimlampe.
OVNSPÆRER med E-14 sokkel, merket 230-240V, 25W og 300ºC.

Tabeller

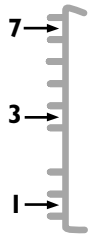
Baking

	°C			Minutter	°C		Minutter
Boller	225	M	M	8–12	185–200	2+5	10–15
Bondebrød	225	N	N	30–35	200–225	2+5	25–30
Formbrød (lette)	200–225	N	N	30–40	185–200	2 el. 3	30–40
Formbrød (tunge)	175–200	N	N	50–60	165–185	2 el. 3	50–60
Formkake (lett)	175	N	Rist på bunnen	35–45	165		35–45
Formkake (tung)	150–175	N	Rist på bunnen	50–60	150	2+5	50–60
"Hullbrød"	200–225	M	M	10–15	185–200	2+5	15–20
Kuvertbrød	225–250	M	M	8–10	200	2+5	8–12
Marengs	100–125	M	N/M	40–50			
Muffins	225	M	N/M	10–12	200	2+5	15–18
Mørdeigskaker	175–200	M	M	5–10	175–185	2+4	5–10
Pepperkaker	175	M	M	5–7	165–175	2+4	5–10
Rullekake	225–250	M	M	5–7			
Scones	225–250	M	M	8–10	200–225	2+5	10–12
Stenger/kranser	200–225	N	N	15–20	185–200	2+5	15–20
Sukkerbrød	175–200	N	N	30–40	165–180	2+5	30–40

Plassering i stekeovn

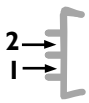
DEN STORE STEKEOVNEN HAR SJU RIBBER (SE SKISSE):

Ø = Øvre del av ovnen (rille 5–7)
M = Midtre del av ovnen (rille 3–4)
N = Nedre del av ovnen (rille 1–2)



DEN LILLE STEKEOVNEN HAR TO RIBBER:

M = Midtre del av ovnen (rille 2)
N = Nedre del av ovnen (rille 1)



Matlaging og grilling

Max 250°C vid grilling	°C	°C			°C		Min.	°C
Biff, ca. 1,5 cm		250	Ø	–			5-7	
Bogstek	175		N	N	160	2 el. 3		75
Entrecôte, ca. 1,5 cm		250	Ø	–			10	
Filet (svin, okse, vilt)	175		N/M	N	160	2 el. 3		55-60
Fisk								
.. koking	200		N	N	185	2 el. 3		
.. koking i egen kraft	100		N	N	100			
.. steking	200-225		N	N	200	2 el. 3		
Fleskepannekaker	225		M	N	200	2 el. 3		
Gratenger	225		N/M	N/M	200	2 + 5		
Grillpølse		250	Ø	–			5	
Hamburger 90g, frossen		250	Ø	–			8-10	
Kjøttboller i langpanne	225		M	N/M	200	2 + 5		
Kjøttpudding	175-200		N/M	N	175	2 el. 3		
Kylling	175		N/M	N	160–175	2 el. 3		
Kylling, halv*		200-225	N	–			40-50	
Nakkekoteletter, ca. 1,5 cm		250	Ø	–			15-20	
Omeletter	200-225		M	N				
Piroger	225		M	N/M	200	2 + 5		
Pizza	250		M	M	225	2 + 5		
Poteter (bakte)	225		M	N/M	185-200	2 + 5		
Pudding (i form)	200-225		N/M	N	185-200	2 + 5		
Ribbe*	175	200-225	N	N	160-175	2 + 5		
Roastbiff	125		N	N	125	2 el. 3		55-60
Stek (okse)	125		N	N	125	2 el. 3		70-75
Stek (kalv, lam, vilt)	175		N	N	160	2 el. 3		70-75
Stekt sild	225		M	N/M	200	2 + 5		
Svinekam	175		N	N	160	2 el. 3		80-85
Svinekoteletter, ca. 1,5 cm		250	Ø	–			12-15	
Svinestek	175		N	N	160	2 el. 3		70

* Velg laveste grilltemperatur ved bruk av grillkrydder eller -olje.

Glideskinner

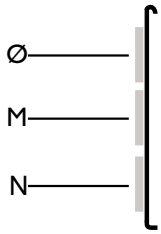
Baking

	°C		Minutter	°C		Minutter
Boller	225	M	8–12	185–200	2+5	10–15
Bondebrød	225	N	30–35	200–225	2+5	25–30
Formbrød (lett)	200–225	N	30–40	185–200	2 el. 3	30–40
Formbrød (tungt)	175–200	N	50–60	165–185	2 el. 3	50–60
Formkake (lett)	175	N	35–45			
Formkake (tung/fin)	150–175	N	50–60	150	2+5	50–60
"Hullbrød"	200–225	M	10–15	185–200	2+5	15–20
Kuvertbrød	225–250	M	8–10	200	2+5	8–12
Marengs	100–125	M	40–50			
Muffins	225	M	10–12	200	2+5	15–18
Mørdeigskaker	175–200	M	5–10	175–185	2+4	5–10
Pepperkaker	175	M	5–7	165–175	2+4	5–10
Rullekake	225–250	M	5–7			
Scones	225–250	M	8–10	200–225	2+5	10–12
Stenger/kranser	200–225	N	15–20	185–200	2+5	15–20
Sukkerbrød	175–200	N	30–40	165–180	2+5	30–40

Plassering i stekeovn

STEKEOVNEN HAR SJU RIBBER (SE SKISSE):

Ø = Øvre del av ovnen (rille 5–7).
M = Midtre del av ovnen (rille 3–4).
N = Nedre del av ovnen (rille 1–2).



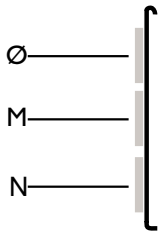
Matlaging og grilling

Max 250°C ved grillning	°C	°C		Minuter		°C		°C
Fisk								
– koke	200				N	185	M	
– koke i egen kraft	100				N	100		
– steke	200 – 225				N	200	M	
Fleskepannekaker	225				M	200	M	
Gratenger	225				N/M	200	M	
Grillpølser		200	250	5-8	Ö			
Kylling	175				M	160 – 175	M	
Kylling, halve *		200	225	40-50	N		M	
Kjøttboller i langpanne	225				M	200	N/Ö	
Kjøttpudding	175 – 200				N/M	175	M	
Pizza								
Poteter, bakte	225				N/M	185 – 200	N/Ö	
Ribbe	175	200	225		N	160 – 175	M	
Roastbiff (rosa snittflate)	125				N	125	M	55 – 60
Svinestek	175				N	160	N/M	70
Stek (okse)	125				N	125	M	70 – 75
Stek (kalv, lam, vilt)	175				N	160	N/M	70 – 75

Plassering i stekeovn

STEKEOVNEN HAR SJU RIBBER (SE SKISSE):

Ø = Øvre del av ovnen (rille 5–7).
M = Midtre del av ovnen (rille 3–4).
N = Nedre del av ovnen (rille 1–2).



Praktiske råd og tips

Problem	Årsak	Tiltak
Brød/hvetebrød, myke kaker blir flate.	For lav temperatur i ovnen gjør at bakverket hever seg og senere faller sammen og blir flatt.	Kontroller innstilt temperatur mot anbefalingen i tabell eller oppskrift.
	Deiger til brø/hvetebrød har ikke hevet seg ordentlig. For lang heving etter utbaking gir et flatt resultat. Deiger til brød/hvetebrød skal heve uten trekk i romtemperatur. Ved et lett trykk på deigen skal fordypningen gå tilbake.	Kontroller hevingstiden mot anbefalingen i oppskriften.
	For lite gjær eller bakepulver.	Kontroller i oppskriften at du har brukt riktig mengde.
	For varm fett-/væskeblanding ødelegger virkningen fra gjæren.	Riktig temperatur på væsken er 37°C for fersk gjær. For tørrgjær, se anvisningen på pakken.
Brød/hvetebrød, myke kaker blir tørre.	For lite væske, for mye mel eller feil melsort kan gi tørt brød.	Kontroller i oppskriften at du har brukt riktig melsort og riktig mengde mel/ væske.
	For lav temperatur i ovnen gjør at bakverket må stå for lenge i ovnen for å bli ferdig og dermed blir tørt.	Kontroller at du har stilt inn riktig temperatur.
Bakverk/matretter blir for mørke eller ujevnt stekt.	Ved for høy temperatur i ovnen blir bakverket/matretten for mørk før den er ferdig.	Kontroller at du har stilt inn riktig temperatur.
	Bakverk/matrett som er plassert for høyt med over- og undervarme, gir for mye overvarme. Motsatt effekt ved plassering for lavt i ovnen.	Kontroller i tabell eller oppskrift at du har valgt riktig rille.
	Plassering på feil rille i varmluft gjør at luften ikke får sirkulert ordentlig.	Kontroller i tabellen at du har valgt riktig rille.
	Temperaturen skal som regel være 15-20% lavere med varmluft enn med vanlig over- og undervarme. Ved varmluft kan fargen bli noe ujevn.	Kontroller at du har stilt inn riktig temperatur.
	Hurtigstarten er innkoplet.	Kontroller at du har satt funksjons-bryteren på ønsket funksjon.
Bakverk/matretter blir lyse.	Aluminiumsfolie, plate eller langpanne i bunnen av ovnen hindrer undervarmen.	Kontroller at du ikke har noe i bunnen av ovnen
	Lyse bakeformer gir lysere kaker enn mørke kakeformer.	Bytt eventuelt til mørkere former.

Problemer og utbedringer

Foreta aldri inngrep i komfyren som kan føre til skade på person eller produkt. Nedenfor finner du noen forslag til hva du selv kan gjøre hvis det oppstår problemer. Kontakt vår serviceavdeling hvis du trenger hjelp.

Problem	Årsak/utbedringstiltak
Komfyren får ikke strøm.	Kontroller: • SIKRINGEN. **MERK**! Én sikring pr. fase • at STØPSELET er satt ordentlig i • at ev. JORDFEILBRYTER er koplet inn
Komfyren fungerer ikke og en strek lyser i informasjonsvinduet	Kontakt serviceavdeling
Varmesonene fungerer ikke, og "SAFE" lyser i informasjonsvinduet	Kontroller om komfyrlåsen er innkoblet. Bruk den låste komfyren eller koble ut komfyrlåsen, se side 15.
Varmesonene fungerer ikke, og det lyser en strek i informasjonsvinduet	Strømmen til glasstoppen er brutt av sikkerhetsgrunner (se side 12). Still samtlige brytere på null og slå deretter på den sonen du vil bruke.
Lang koke-/steketid	Kontroller at du har valgt et egnet kokekar med god varmeledningsevne (se "Valg av kasserolle/stekepanne" s. 13)
Ovnsknappene virker ikke.	Lås opp ovnens funksjonslås (se s. 30).
Ovnspæren lyser ikke.	Skift pære (se "Skifte av ovnspære" s. 26)
Dørsperrene virker ikke.	Kople inn sperrene (se "Dørsperren" s. 6)
Steketermometeret virker ikke.	Termometeret er ikke satt riktig inn i ovnen. Ta ut termometeret og sett det inn igjen. Programmer inn ønsket temperatur (se s. 23).
Grillspydet roterer ikke	Kontroller at spydet ligger riktig i holderne, og at spissen på grillspydet sitter som det skal i hullet i ovnens bakvegg.
Klokken går feil – står.	Still inn riktig tid (se s. 7).
Signaluret fungerer ikke.	Programmer inn ønsket tid (se s. 20).

Kassering

1 *Kople komfyren fra kontakten i veggen.*

2 *Kutt ledningen så nær komfyrens bakstykke som mulig.*

3 *Sett sperre ut av funksjon, for å forhindre at barn blir innelåst i ovnen.*

Kontakt kommunen eller din forhandler for informasjon om hvor du kan levere din komfyr for resirkulering av materialer.

Trykt på miljøvennlig papir
2B tecknare ab
© ABS-PCC 2004-05-25

Husqvarna Hvitevarer
email: husqvarna@ehn.no www.husqvarna.com

From the Electrolux Group. *The world's No.1 choise.*

The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vaccum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.